



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PUDİNG

Elif Korkmazel

2 paket yulafli bisküvi
2 su bardağı süt
1 paket çilekli puding
1 paket çilekli jöle
2 çay bardağı sıcak su
2 çay bardağı soğuk su
500 gr. çilek

Bisküvileri bir kaba ufalayın. Ayrı bir tencerede pudingi sütle pişirin. Jöleyi önce sıcak suyla karıştırıp üzerine soğuk suyu ekleyerek karıştırın ve pudinge ilave edin. Çilekleri ezerek püre haline getirin, pudingle karıştırın. Islatılmış kaselere çilekli pudingi pay edin. Üstlerine bisküvileri bölüştürün. Buzdolabında iki-üç saat bekletin. Servis tabaklarına ters çevirerek servis yapın.